

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



## Kastanienspätzle mit Zwetschkenröster

### Zutaten

Spätzle:

- 200g Kastanienmehl
- 100g Weizenmehl
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 3 EL Wasser
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss
- 3 EL Butter zum Schwenken

Zwetschkenröster:

- 500g Zwetschken entkernt und in kleinen Stücken
- 100g Kristallzucker
- 5 EL Wasser
- 1 El Rum
- 2 EL Speisestärke in 4 El Wasser aufgelöst
- ½ Zimtrinde
- 2 Nelken

Birnenkompott

- 1 kg Birnen
- 150 g Kristallzucker
- Zitronensaft nach Bedarf und Geschmack
- 80 ml Wasser
- 1 halbe Zimtstange

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

1 Nelke

### Zubereitung

Spätzle:

Eier, Wasser, Salz und Muskatuss in einer Schüssel verrühren und das Mehl mit einem Kochlöffel einarbeiten. Den Teig so lange schlagen, bis er mittelfest und glatt ist. (Wenn der Teig zu dünn ist, kann man noch etwas Mehl dazugeben) Wasser mit etwas Salz aufkochen lassen und den Teig mit einer Spätzlehobel in das wallende Wasser schaben. Wenn die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen (nach 2-4 min), können diese mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen werden und gleich in eine Pfanne mit der zerlassenen Butter geben. Dort die Spätzle in der Butter schwenken.

Tipp

Werden die Spätzle nicht gleich gegessen, kann man diese kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kastanienmehl ist sehr aromatisch, schmackhaft und enthält hochwertiges Eiweiß Grundsätzlich kann man jedes Rezept verwenden und einen Teil des Weizenmehls mit Kastanienmehl ersetzen.

Zwetschkenröster

Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 10 min aufkochen lassen immer wieder umrühren!

Als Alternative kann man die Kastanien-Spätzle auch mit Birnenkompott servieren:

Birnenkompott

Birnen schälen in mundgerechte Stücke schneiden. Wasser, Zucker und Gewürze aufkochen. Birnen dazugeben, aufkochen und zart wallend kernig garen. (ca. 5 min)